



～ 酒造好適米「神の穂」天日干しの酒 「みのわ」 ～

酒米づくり 稲刈りイベントのご案内

2013 年から始まった酒米づくりも今年で 8 回目の収穫の秋を迎えます。

このイベントは、この地域の新しい農業への取組みと伝統地場産業である酒づくりを応援する箕曲地域づくり委員会のプログラムです。郷土の誇りとなっている産業の一端に触れていただけるいい機会であると思っています。

本年は、コロナウイルスの感染拡大防止のための措置を取りながら開催し、また、例年の催しの一部を自粛とさせていただくことといたしました。ご理解くださいますようお願いいたします。

さて、はさがけ（天日干し）した「神の穂」を原料とする純米大吟醸「みのわ」は、来春も出荷を予定しています。ご参加の皆さまには、例年同様、はさがけ作業にご協力をいただきます。あなたが収穫した「神の穂」で蔵元「澤佐酒造」さんが純米大吟醸「みのわ」の酒造りを行います。来春に向けて蔵元さんは、この冬どのようなパフォーマンスを見せてくれるのでしょうか。来春への楽しみがつのります d(^o)

是非ともご家族、お知り合いなどをお誘いあわせいただいて、「体験観光」のイメージで、お気軽にお越しくださいますようお願いいたします。



昨年の「はさがけ」風景



刈り取り後の集合写真 2019.09.14

(日時) 令和2年9月12日(土) 荒天時 13日(日)

* イベント当日のスケジュール

受付 午前8時～8時30分まで

於：「シャディサラダ館夏見店」駐車場に特設

受付後、隣の田へ移動し天日干し作業に参加いただきます。

稲刈り 午前8時前から開始しています。10時前後で休憩します。

11時30分頃に作業を終了し、解散となります。

例年開催の昼食イベントは行いません(～;) あしからずご了承ください。

* お帰りの際、参加者全員に澤佐酒造で使える割引券をお渡しします。

(会場) 名張市夏見地内 三重の酒造好適米「神の穂」耕作田

(澤佐酒造の「サングウ」と書かれた酒蔵の白壁の前です。)

* 受付場所 … 名張市夏見 8 番地 1 「シャディサラダ館夏見店」駐車場特設

* 駐車場 …… シャディサラダ館夏見店北隣、元ファミリーマート跡指定場所

(作業) 天日干し作業「はさがけ」が中心ですが、稲刈り体験も可能です。

(持ち物) 長袖・長ズボンの作業着、軍手、帽子、タオル、飲物 等

(参加費) 無料 (飲物とおやつ、澤佐酒造割引券他土産付)

(参加条件) 定員：一般参加先着 70 名程度 (市内市外ともに可)、当日受付、
お子様参加可 (ただし、付添い要)
受付時の注意事項、約束事をお守りください。

(協力酒造場) 名張市夏見 澤佐酒造合名会社

創業は江戸時代寛政 5 年、220 余年の歴史ある蔵元です。

国道 165 号夏見橋南詰から見る情緒ある酒蔵の風景は、地域住民の郷愁でもあり、宝ものでもあります。その澤佐酒造さんが酒づくりに
おいて心がけていることは、「ていねいな酒づくり」だと話されます。
そんな澤佐酒造がつくる「参宮大吟醸」は、全国新酒鑑評会において 7
年連続で金賞を受賞した実績があります。

この度の収穫米で醸造し来春に上槽されるお酒は、お馴染みとなり
ました純米大吟醸「みのわ」天日干しですが、同耕作田の神の穂で醸す
特別純米酒「みのわ(青ラベル)」や、無濾過生酒と火入れの酒種の呑
み比べも楽しめるなど、嬉しい限りの魅力あふれる蔵元です。

また、委員会では、澤佐酒造のご協力を得て来春 4 月上旬をめどに
この稲刈りに参加した人だけが招待される恒例の「みのわ」新酒発表会イベントを企画しま
す。コロナ禍が落ち着いてくれたらいいのですが、こちらもどうかお楽しみに…

(その他) 残念ですが、今年は当日のお酒の試飲は行いません。

新しい生活様式を遵守して体調管理をいたしましょう。

コロナ、残暑の中ですので体調のすぐれない方は無理をなさらないで下さい。

(お申込みと 〒518-0441 名張市夏見 2 1 5 番地 箕曲市民センター内

お問合せ) 箕曲地域づくり委員会

TEL、FAX とも 0595-63-0453

E-mail minowa-ko@emachi-nabari.jp

まずは
お電話を

* 荒天の場合のイベント開催の是非決定は、12 日、13 日とも午前 7 時 00 分から
8 時 00 分までの間、市民センター留守番電話による通知とします。

(主催) 箕曲地域づくり委員会